

Cantucci alle mandorle e nocciole

Ingredienti:

per realizzare il mix:

300g amido di mais senza glutine

180g farina di riso senza glutine

60g amido di riso senza glutine

12g guar

6g psillyum

per l'impasto:

550g mix (vedi sopra)

300g uovo intero

40g tuorlo

230g zucchero semolato

30g arancia candita senza glutine

10g limone candito senza glutine

120g mandorle grezze

40g nocciole (o pinoli)

2g sale

22g lievito per dolci senza glutine

Procedimento:

Partire unendo tutti gli ingredienti che occorrono per realizzare il mix descritto nella prima parte, versare quindi in planetaria oppure in una ciotola e mescolare bene con una frusta. Terminato questo primo step, accendere il forno a 195° in modo da lasciarlo scaldare bene. Procedere aggiungendo nel mix il sale, lo zucchero semolato, gli aromi canditi (già frullati) di arancia e limone mescolare.

A seguire, aggiungere lievito per dolci e poi tutte le uova lasciando sempre lavorare l'impasto fino a quando risulterà ben compatto, in questa fase di chiusura si possono aggiungere le mandorle e nocciole.

Passare il panetto realizzato sulla spianatoia spolverata con poca farina di riso e sporzionare, con l'aiuto di una bilancia, in quattro filoncini di egual peso. Prendere una leccarda foderata con carta forno e riporre su i quattro pezzi, spennellare con dell'uovo sbattuto e a seguire spolverare con zucchero semolato.

Mettere in forno statico a cuocere a 175° per 30 minuti, al termine, tirare fuori dal forno e porre sul tagliere per sporzionare i filoncini e realizzare i classici cantucci con un coltello a lama seghettata.



Marco Scaglione
C H E F

Terminata questa operazione, rimettere i biscotti in teglia a tostare in forno statico a 150° per 20 minuti.

A questo punto, lasciar raffreddare e servire.

Se conservati in una scatola di latta o un contenitore ben sigillato, resteranno croccanti fino a 30 giorni.



Colomba tradizionale di Pasqua

Ingredienti per 1 kg di panettone

Per il poolish:

100 g Mix senza glutine per dolci lievitati Molino dalla Giovanna

130 g acqua

8 g lievito fresco

Per l'impasto

250 g Mix senza glutine per dolci lievitati Molino dalla Giovanna

230 g poolish

120 g acqua

8 g lievito fresco

130 g zucchero

300 g uovo intero

50 g burro senza lattosio

80 g Olio di semi di girasole

120 g uvetta sultanina senza glutine (California o Australiana)

70 g arancia candita (Cesarini o Agrimontana)

30 g miele d'acacia

1 bacca di vaniglia bourbon

la scorza di un limone grattugiato

1 g bicarbonato

1 g sale fino

Per la glassa

100 g albume d'uovo

80 g farina di mandorle

50 g zucchero a velo senza glutine

40 g farina di riso senza glutine

20 g fecola di patate

2 g cacao amaro in polvere senza glutine

Per la decorazione

50 g mandorle intere

50 g zucchero in granella media senza glutine

N.B. Procedimento per la glassa da preparare due ore prima: mescolare contemporaneamente tutti gli ingredienti in una terrina e creare un impasto liscio ed omogeneo con l'aiuto di una frusta a mano, mettere a riposo per due ore in frigo.

Procedimento per la realizzazione del poolish : In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua e a seguire aggiungere il mix per realizzare un pastello liscio. Lasciare lievitare per dalle 2 alle 4 ore a temperatura ambiente, oppure in frigorifero per almeno 8 ore.



Marco Scaglione
C H E F

Chef Marco Scaglione

Preparazione: Montare il gancio k in planetaria e inserire il mix insieme agli aromi, lo zucchero e il poolish, lavorare il tutto per un paio di minuti.

Sciogliere il lievito nell'acqua a temperatura ambiente e unire alle polveri insieme alle uova intere e continuare a lavorare l'impasto almeno 5 minuti fino a quando l'impasto risulterà privo di grumi, quindi aggiungere l'olio, il miele, il sale, il bicarbonato e tutti gli aromi, infine il burro a pomata.

Lasciare completare l'impasto fino a quando non risulterà cremoso, ci vorranno circa 20 minuti.

A questo punto nella parte finale dell'impasto aggiungere l'uvetta ed arancia candita e dare un'ultima mescolata per completare.

Trasferire l'impasto in una sac a poche e riempire gli stampi da 500 g per colomba con 650 g a crudo per pezzo, lasciar partire la lievitazione che sarà di circa 2 ore.

Riprendere il prodotto ormai lievitato e cospargere con la glassa precedentemente preparata e spolverare con la granella di zucchero e mandorle

La cottura prevede di riscaldare il forno a 195°C, poi e mettere a cuocere a 175° per circa 25 minuti in forno statico, devono prendere colore.

Trascorsi i primi venti minuti di cottura abbassare il forno a 140° e fare cuocere per altri 20/25 minuti.

Al termine di questi due tempi, estrarre le colombe dal forno e lasciar raffreddare per circa un'ora infilzandole con alcuni stecchini da spiedo e capovolgere in una ciotola finchè non saranno completamente fredde.



www.marcoscaglione.it

Media Relation contact:
info@marcoscaglione.it

Biscotti di frolla con grano saraceno e cacao

Ingredienti:

340 g Speciale per Pasta frolla e biscotti Molino dalla Giovanna
40g saraceno integrale senza glutine
5g cacao amaro senza glutine
170 g Burro
140 g zucchero semolato
2 uova
2 tuorlo
la scorza grattugiata di un'arancia intera non trattata
un pizzico di sale

Tempo :10 minuti più riposo e cottura

Difficoltà: Facile

Procedimento

Disporre il burro freddo e lo zucchero in una terrina o in planetaria e lavorare velocemente, aggiungere poco per volta il mix miscelato in precedenza con il saraceno, il cacao, la scorza d'arancia e il sale e lavorare il tutto molto energicamente.

A questo punto unire le uova e amalgamare bene per ottenere un composto omogeneo e compatto. Pronta la pasta frolla, dare la forma di un panetto, avvolgere nella pellicola trasparente e porre in frigorifero per almeno 1 ora.

Riprendere la pasta frolla e lavorare qualche minuto su una spianatoia, stendere con il matterello fino allo spessore di circa 5 mm, con il coppapasta scelto formare quindi i biscotti e riporre in teglia coperta da carta forno.

Preriscaldare il forno in modalità statica a 180° e mettere a cuocere il tutto per circa 20/25 minuti. Trascorso il tempo necessario, estrarre dal forno e lasciar raffreddare prima di servire.

N.B. la base frolla si presta bene per la realizzazione di tantissime crostate.

Mini profiterol

Ingredienti per pasta choux

100 g Amido di Mais senza glutine
100 g Fecola di Patate senza glutine
50 g farina di riso finissima senza glutine
12 g gomma di guar
250 g acqua
230 g burro
700 g uova intere

Per la crema

500 g latte
4 tuorli d'uovo
140 g zucchero
50 g amido di mais senza glutine

Per la glassatura

500 g cioccolato 74% senza glutine
250 g panna fresca
50 g zucchero a velo senza glutine

Per la panna montata

200 g panna fresca
20 g zucchero

Tempo: 1 ora più riposo

Difficoltà: media

Procedimento

Per i bignè: versare l'acqua in una casseruola e portare quasi a ebollizione poi aggiungere il burro e fare sciogliere lentamente. Appena risulterà del tutto fuso, unire a pioggia il mix di farine miscelato in precedenza, mescolando di continuo con un cucchiaino di legno fino a ottenere una palla granulosa.

Cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti, mescolando di continuo per circa 3-4 minuti. Togliere dal fuoco e lasciare riposare per 1-2 minuti (l'impasto dovrà essere ancora caldo), poi unire un uovo per volta, mescolando il tutto con una frusta elettrica.

A questo punto riprendere l'impasto per formare delle palline utilizzando un sac à poche oppure due cucchiaini e disporre ben distanziate su una teglia foderata con carta forno. Cuocere nel forno caldo a 210 °C per 15-20 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare.



Nel frattempo per preparare la crema, versare il latte in una casseruola e portare a circa 85 °C. Lavorare i tuorli con le fruste elettriche in una terrina con lo zucchero, unire l'amido e continuare a lavorare fino a ottenere un composto spumoso.

Versare a filo il composto caldo di latte mescolando di continuo con una frusta a mano, fino ad amalgamare il tutto.

Trasferire nuovamente nella casseruola, mettere sul fuoco e portare a ebollizione, fino a quando si sarà addensato.

Spegnere il fuoco e trasferire la crema in una teglia bassa e larga, livellare la superficie e cospargere con un po' di zucchero.

Coprire con pellicola da cucina e fare riposare in frigorifero per 40 minuti.

Versare la panna con lo zucchero in una terrina, montare con le fruste elettriche finché non risulterà ben ferma, mettere il tutto in un sac à poche con bocchetta rigata e riponete in frigo fino al suo utilizzo.

Per la glassatura: fare scaldare la panna insieme al cioccolato a bagnomaria, lasciare sul fuoco, fino a quando entrambi i composti non si saranno amalgamati e risulteranno ben densi.

Farcire ogni bigné con la crema, creare una piccola piramide e colare la ganache sopra, scornettare i buchi con la panna montata.